

MENU Nº 1
DANTZARI 2019

Aperitivo de Bienvenida: Espuma De Mango Con Tartar De Gambas

Entrantes: (A compartir cada cuatro personas)

Ensalada de Queso de Cabra Gratinado con Frutos Rojos

Paté de Pollo de Corral "Lumagorri" al P.X. con Cebolla

Caramelizada

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao Rebozados

Chorizo Pinchos dulces a la Sidra Natural Vasca "Petritegi"

Segundos: (A elegir)

Lomo de Bacalao de Anzuelo al Horno con Pimentón Dulce

Bonito Fresco del Norte a la Arrantzale (cebolla y tomate natural)

Solomillo Ibérico a la Parrilla con Salsa Cabrales

Entrecot Lomo Alto de Vaca a la Parrilla con Sal en Escamas

Postre

Tarta de Queso Gazta

Incluye: *Café, Agua Mineral (Solán de Cabras)*

Vino: *Príncipe de Viana Edición Limitada
DO. Navarra*

PRECIO 43,50 €

IVA. No Incluido

(Orujos Mar de Frades de Cortesía)

TLF. DE RESERVAS: 91 683 09 16

PARKING CONCERTADO (Avd. General Palacios,3)

C/ MANZANA S/N 28902 Getafe (Madrid)

www.asadorerrazki.com info@asadorerrazki.com

<http://www.facebook.com/RestauranteAsadorErrazki>

MENU Nº 2
TXISTULARI 2019

Aperitivo de Bienvenida: Espuma De Mango Con Tartar De Gambas

Entrantes: (A compartir cada cuatro personas)

Ensalada de Pimientos Asados con Lomo de Bonito del Norte

Escabechado al Jeréz

Txipirones Braseados a la Sidra con Cebolla Caramelizada y Sal de Ajo

Pastel de Centolla y Caviar de Erizo con Emulsión de Piquillos y sus Tostas

Tortilla de Bacalao con Huevos Camperos y Piperrada Estilo Sidrería

Segundos: (A elegir)

Lomo de Bacalao de Anzuelo a la Vizcaína

Merluza Nacional de Pincho a la Parrilla con salteado de Ajos a la Bilbaína

Entrecot Lomo Alto de Vaca a la Parrilla con Sal en Escamas

Txuleta de Ternera Blanca de Ávila a la Parrilla y Sal en Escamas

Postre

Tarta Sacher De Chocolate Y Naranja

Incluye: *Café, Agua Mineral (Solan de Cabras)*

Vino: *Príncipe de Viana Edición Limitada
DO. Navarra*

PRECIO 46,50 €

IVA. No Incluido

(Orujos Mar de Frades de Cortesía)

TLF. DE RESERVAS: 91 683 09 16

PARKING CONCERTADO (Avd. General Palacios,3)

C/ MANZANA S/N 28902 Getafe (Madrid)

www.asadorerrazki.com info@asadorerrazki.com

<http://www.facebook.com/RestauranteAsadorErrazki>

MENU Nº 3
PELOTARI 2019

Aperitivo de Bienvenida: Espuma De Mango Con Tartar De Gambas

Entrantes: (A compartir cada cuatro personas)

*Ensalada de Pimientos Asados con Lomo de Bonito del Norte
Escabechado al Jeréz*

*Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico y Leche de Oveja sobre Crema
de Patatas en Reducción P.X*

*Pulpo a la Parrilla con Caramelo de Pimentón de la Vera y Espuma
de Patata de Trufada*

*Txistorra de Arbizú < DO. Navarra Salteada al Vino Blanco con
Pimientos de Guernica*

Segundos: (A elegir)

Lomo de Bacalao de Anzuelo al Club Ranero (Receta Original)

*Merluza Nacional de Pincho a la Koskera con Salsa Verde y Almejas,
Gambones y huevo Poché*

*Lomo Bajo de Vaca a la Piedra (A compartir 2/p) con sal de Vino
en Escamas*

*Solomillo de Vaca Madurada Gallega a la Parrilla con sal en
Escamas*

Postre

Milhojas De Crema Pastelera Y Merengue

Incluye: *Café, Agua Mineral (Solán de Cabras)*

Vino: *Rioja Vega Tinto Crianza Ed. imitada
DO. Rioja*

PRECIO 49,50 €

IVA. No Incluido

(Orujos Mar de Frades de Cortesía)

TEL. DE RESERVAS: 91 683 09 16

PARKING CONCERTADO (Avd. General Palacios,3)

C/ MANZANA S/N 28902 Getafe (Madrid)

www.asadorerrazki.com info@asadorerrazki.com

<http://www.facebook.com/RestauranteAsadorErrazki>

MENU Nº 4
AIZKOLARI 2019

Aperitivo de Bienvenida: Espuma De Mango Con Tartar De Gambas

Entrantes: (A compartir cada cuatro personas)

Ensalada de Jamón de Pato con Tomate Raf Y Gremolata
Jamón Ibérico de Bellota Y Cuñas de Queso Idiazábal
Sardina Ahumada con Queso Burrata Sobre Aguacate Natural
Callos de Bacalao con su Chorizo y Morcilla de Bacalao Embutidas

Segundos: (A elegir)

Lomo De Bacalao de Anzuelo Al Pilpil
Lomos de Rape Negro al Gusto (Parrilla ó salsa Americana)

Txuleta de Vaca Gallega de 5 semanas de Curación a la Parrilla
(500 gr.aprox) con Sal en Escamas
Solomillo de Vaca Gallega Madurada con Foie de Pato, Salsa de Trufa y Gratén de Patata

Postre

Maceta De Tiramisú

Incluye: *Café, Agua Mineral (Solán de Cabras)*

Vino: *Fuente Espina 7 meses*
DO. Ribera del Duero

PRECIO 53,50 €

IVA. No Incluido
(Orujos Mar de Frades de Cortesía)

TLF. DE RESERVAS: 91 683 09 16

PARKING CONCERTADO (Avd. General Palacios,3)

C/ MANZANA S/N 28902 Getafe (Madrid)

www.asadorerrazki.com info@asadorerrazki.com

<http://www.facebook.com/RestauranteAsadorErrazki>